

# Griechischer Salat



Rezept

von

<http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/spiralschneider-rezepte/griechischer-spiralsalat>

## **Zutaten:**

2 Gurken

1 grüne Paprika

Eine halbe rote Zwiebel (geschält)

8 Cherrytomaten

50 g schwarze, entkernte Oliven

50 g Feta

## *Dressing*

4 EL Rapsöl

3 EL weißer Balsamicoessig

1 EL Oregano

1 EL Kapern (hatte ich nicht)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

## **Zubereitung:**

Die Gurken mit dem Pappardelle-Aufsatzes zu Spiralen schneiden und in eine Schüssel geben.

Der Pappardelleaufsatz ist dieser:



Paprika und Zwiebel in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren, Fetakäse würfeln. Kapern zugeben (hatte ich nicht).

Alles in Schüssel vermengen.

Zutaten für das Dressing entweder von Hand zusammenmischen oder in der Gewürzmühle.



Das Dressing über den Salat gießen und die Marinade ca. 30

Minuten lang bei Raumtemperatur einziehen lassen, bevor serviert wird.

Variante:

So sieht es aus, wenn man den 2er Einsatz zum Spiralisieren verwendet:



---

## Thunfischcreme

Rezept von Alta Scuola die Cucina/Kenwood/03 2016 und von Gisela M. ins Deutsche übersetzt

### **Zutaten:**

130 gr. Mayonnaise  
130 gr. Thunfisch  
10 gr. Kapern  
halbes Sardellenfilet

### **Zubereitung:**

In Gewürzmühle Thunfisch, Kapern, halbes Sardellenfilet und zum Schluss Mayonnaise füllen.

Für 2 Minuten auf Stufe 5 mixen.

---

# Vitello-Tonnato-Soße    Ratz- Fatz-Version



Anleitung und Foto von Vanessa Santagapita

## **Zutaten:**

1 Dose Thunfisch  
3 Sardellen  
1 TL Kapern  
2 mittelharte Eier  
Olivenöl

## **Zubereitung:**

Alles in die Gewürzmühle geben.

2 – 3 mal Pulse drücken- fertig!

Falls die Sosse zu dick ist, etwas Brühe unterrühren.

---

# Tagliatelle Puttanesca

Rezept Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

## **Zutaten:**

*Teig*

300 gr. Semola

2 Eier

4 Eigelb

1 EL Essig

1 Prise Salz

*Sauce*

2 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

2 EL frische Petersilie

2 Schalotten

1 Prise Chili

800 gr. Dosentomaten

1 EL Kapern

3 Anchovifilets

50 gr. schwarze Oliven

Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Frisch geriebener Parmesan

## **Zubereitung:**

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und auf Stufe 3 mit K-Haken durchkneten. Dann Knethaken einsetzen und weitere 5 Min. kneten. In Frischhaltefolie verpacken und mind. 30 Min. in Kühlschrank.

Pastawalze einsetzen und Teigplatten bis Stufe 8 ausrollen, auf bemehlte Arbeitsfläche legen, 5 Minuten ruhen lassen.

Tagliatelle-Schneidaufsatz einsetzen und Teigplatten schneiden. In Nester legen und trocknen lassen.

Multizerkleinerer mit Messer einsetzen. Petersilie, Knoblauch,

Schalotten und Chili hineingeben und bei Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und 140 Grad. Olivenöl einfüllen (am Rand, dann quietscht es nicht) und Mischung aus Multi für ca. 1 Min erhitzen.

Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten/110 Grad

Anchovis fein hacken, mit Oliven/Kapern vermengen und in Sauce geben. Weitere 5 Min köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort geniessen.

---

## Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischmayonnaise – Variationen



**1. Rezept und Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#)**  
für etwa 8 Personen

### **Zutaten:**

1 Kalbsnuss (etwa 3kg)

Thunfisch aus der Dose eingelegt in Öl (4 Dosen á 140-150g Abtropfgewicht)

4 Eigelb (Größe L), Zimmertemperatur

Saft einer Zitrone, Zimmertemperatur

400ml Olivenöl, Zimmertemperatur

3 Gläser Kapern (Abtropfgewicht pro Glas liegt bei etwa 60g)

### **Zubereitung:**

Das Fleisch koche ich in Salzwasser am Abend zuvor. Es muss mit kaltem Wasser bedeckt sein. Dann aufkochen und 3 Std sieden lassen. Dann den Herd ausschalten und das Fleisch im Topf über Nacht auskühlen lassen (bitte nicht in den Kühlschrank stellen, einfach auf dem Herd ohne Wärmezufuhr ganz langsam auskühlen lassen). Wieso eine Kalbsnuss?... Die Kalbsnuss hat die richtige Konsistenz und lässt sich nach dem Kochen und Abkühlen wunderbar weiter verarbeiten. Ein weicherer Fleisch würde auseinander fallen beim Schneiden.

Am nächsten Tag bereite ich die Thunfischmayonnaise zu:

Das Eigelb zusammen mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und das Öl unter ständigem Rühren (etwa Stufe 3 mit dem Ballonschneebeisen) langsam eintropfen lassen. Nach wenigen ml müsste die Mayonnaise bereits anziehen und fest werden, ist dies nicht der Fall waren die Ausgangsprodukte zu kalt und ich empfehle ein kurzes Rühren auf dem Wasserbad (kein kochendes Wasser, lauwarm! Wir wollen die Eier nicht kochen!).

Nun benötigen wir einen Mixer: In meinem Fall der ThermoResist Mixeraufsatz der Cooking Chef: 2 Gläser Kapern abtropfen und in den Mixer geben (den Saft aufheben sollte die Masse am Schluss zu fest sein). Den Thunfisch dazu geben (hier wird der gesamte Doseninhalt verwendet, also nicht abtropfen). Nun die Zutaten gut mixen. Sollte die Masse zu fest sein und der Mixer nicht gut durch kommen etwas von der Mayonnaise zugeben. Nachdem die Zutaten gut gemixt sind, die Masse zu der Mayonnaise geben und gut verrühren. Anschliessend mit Salz abschmecken. Sollte die Thunfischmayonnaise etwas zu dick

sein, einfach etwas des Kapernwassers dazu geben.

In einem Original 'Vitello Tonnato' dürfen eigentlich Anchovifilets nicht fehlen. Hier einfach 4 Anchovifilets mit den Kapern und dem Thunfisch mixen, aber darauf achten, dass sich die am Ende benötigte Salzmenge um einiges REDUZIERT!!! Ich verzichte auf diese, da wir einen Allergiker in der Familie haben, der diese nicht verträgt.

Nun muss das Fleisch geschnitten werden, in sehr dünne Scheiben (2mm)! Am besten mit einer Maschine, zur Not geht es aber auch per Hand. Dann das Fleisch auf einer Platte schön auslegen und mit der Thunfischmayonnaise bestreichen. Das letzte Glas Kapern darauf verteilen (für das gewisse Extra können auch große Kapernäpfel bei der Deko verwendet werden. Diese sehen auf der Platte natürlich noch schöner aus).

## 2. Rezept der Mayonnaise von Claudia Kraft

Mayonnaise für Vitello Tonnato ruck zuck im Multi gemacht.

### Zutaten:

2 Dotter

1 Tl Kapern

2 Sardellen

100ml Olivenöl

200ml Distelöl oder Rapsöl

Salz

Pfeffer

Zitrone

Thunfisch aus der Dose

### Zubereitung:

Dotter, Kapern, Sardellen im Multi mit dem Messer mixen, dann langsam das Olivenöl durch Öffnung einfließen lassen.

Anschließend das restliche Öl dazugeben.

Wenn die Mayo fest ist, die restlichen Zutaten dazu geben.

*Tipp von Claudia:*



Ich passiere die Sauce trotzdem da sie meiner Meinung ganz fein gehört.

Fotos von Claudia Kraft:



---

## Pesto – Varianten

### Rezept 1

Lila-Laune-Pesto (Brotaufstrich, zu Nudeln etc.)

Rezept von Sigrid Hollender, angeregt durch:

<http://www.oh-sophia.net/lila-laune-pesto/>

#### Zutaten:

ca. 250 g Rotkohl

3 EL Olivenöl

nach Belieben Zitronensaft

etwas Honig oder Sirup

1 EL Kapern

1 TL Orangensenf

3 EL Sonnenblumenkerne

Salz, Pfeffer oder z.B. Piment d'Espelette n. B.

#### Zubereitung:

Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer klein mixen. Ggf. mehr Öl / Zitronensaft zugeben, bis die Konsistenz gefällt.

### Rezept 2

## Manu`s Pesto

Rezept von Manuela Neumann

### **Zutaten für 1 kg Nudeln:**

1 Töpfchen Basilikum

60 g Walnüsse

60 g Parmesan

2 Knoblauchzehen

etwas Salz

etwas Pfeffer

und Olivenöl nach Belieben, sodass es schön geschmeidig ist

### **Zubereitung:**

Alles zusammen in die Gewürzmühle und mahlen bis es eine schöne grüne Masse ist.

Es schmeckt herlich!

### **Rezept 3**

Pistazien-Rucola Pesto – vegan

Rezept von Claudia Kraft

80 g gehackte Pistazien (ich hatte nur 2 pkg mit je 25gr)

2 Handvoll Rucola

Olivenöl (ich hatte es gegen Pistazien Öl getauscht)

Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bis auf Öl in den Multi mit Messer geben, starten und Öl währenddessen einfließen lassen bis es eine Paste ergibt. Musste einmal öffnen und alles runterschaben sodass alle Pistazien mit vermischt werden.

---

# Königsberger Klopse



Rezept und Foto von Susanne Warning

## **Zutaten:**

*Für die Klöße:*

1 Kilo Rinder- oder Kalbshack  
2 altbackene Brötchen  
2 Eier  
1 Esslöffel Senf  
1 Teelöffel Sambal Olek  
Salz, Pfeffer, Paprika

*Für die Soße:*

gekörnte Brühe  
1,5 Liter Wasser  
Suppengemüse mit der Multi zerkleinert  
1 Becher saure Sahne  
1 Becker Creme fine fettreduziert  
1 kleines Glas Kapern  
Speisestärke  
Gewürze nach Wahl z.B. Salz, Sambal Olek, Chili Paprika, etc.

## **Zubereitung:**

*Für die Klöße:*

Zwiebeln mit dem Multi zerkleinern  
CC mit dem Knethaken bestücken  
Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken

Hack in den CC geben und eine Mulde rein drücken  
Eier, Gewürze, Sambal Olek, Senf, Zwiebeln und Brötchen zugeben  
und gut mischen. Nach Bedarf und Geschmack abschmecken.  
Kleine Klopse formen und beiseite legen.

Das Kochröhrelement der CC einspannen  
Wasser, Brühe und Gemüse in der CC aufkochen  
15- 20 Minuten 120 Grad Rührstufe 3  
Die Klopse vorsichtig reinlegen und Temperatur auf 60 Grad  
runter drehen. Rührstufe 3 für 10 Minuten. Dann herausnehmen.

*Für die Soße:*

Saure Sahne, Creme fine, Kapern inkl Einlegesohle zufügen. Mit  
Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken. Wir lieben es immer  
etwas schärfer. Die Soße sollte eine feine leicht säuerliche  
Note haben.

Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren.

Temperatur etwas höher drehen und Soße bis zum gewünschten  
Grad verdicken. Zum Schluss die Königsberger Klopse wieder  
zugeben.

Ich reiche gerne Reis dazu, den ich nicht mit der CC  
zubereite, weil der Herd schneller ist.

Meine Mutter hat dem ganzen immer eine Dose Erbsen zugefügt,  
dass mögen meine Lieben aber nicht so gerne.

Wenn euch Gemüse fehlt, dann passt es prima kleine gefrorene  
Blumenkohlröschen mit zu garen.

Ich habe es so bisher nur einmal im CC gemacht und es hat  
super geklappt, ich hoffe ich habe nichts vergessen